農業関連測定器
および周辺機器

Kett
SCIENCE OF SENSING
測定器のケツトです。

株式会社ケツト科学研究所

一粒への心くばり 一流の米づくり。

一粒一粒へのこまやかな心くばりが、日本の米を世界の一流品にしました。永年にわたる努力と研究がまさに実を結び、おいしい日本の米があります。
ケツトは皆さまの経験やカンを、客観的な数値として表現するための、測定器を製作する専門メーカーです。日本の農業に必要な、そして世界の農業に必要とされる測定器づくりをめざしています。
測定器は正確であると同時に、使いやすくなければなりません。一流の米づくりを支えるためにも、「心くばり」のある測定器づくりが何よりも大切だと考えます。

●農業用測定機器
●水分計
●近赤外応用機器
●物性測定機器

米麦水分計
ライスタ f

- 1ボタン1機能の独立した押しボタンスイッチ。
- 保持しやすく、使いやすい本体と粉砕ハンドル。
- 平均水分を求めることができます。
- 自動温度補正、自動穀温補正機能が付いています。
- 7種の試料が測れます。

ライスタ f は、皆さまから数多く寄せられた従来器に対するご意見・ご要望を取り入れ開発されました。あらゆる角度から従来器を再検討し、改良すべき点は改良し継承すべき点は継承し、ライスタ f として完成いたしました。より使いやすく、より丈夫にと各部に磨きをかけ、測定器としての信頼性と使い勝手の向上を図ることに開発の主眼を置きました。「安心の継承」、それがケツト ライスタ f です。

●仕様	ライスタ f
測定対象	玄米、精米、もみ、乾燥中もみ、大麦、小麦、はだか麦
測定方式	電気抵抗式
測定範囲	玄米：11～20%、精米：11～20% もみ：11～30%、乾燥中もみ：11～20% 大麦：10～30%、小麦：10～30% はだか麦：10～20%
測定精度	製作：±0.1%（20%以下）、 105℃法：±0.5%（乾燥中もみを除く）
表示方式	デジタル（LCD、最小表示桁0.1%、バックライト付）
使用温度範囲	0～40℃
温度補正	サーミスタによる自動温度補正
穀温補正	マイコンによる自動穀温補正 （穀温補正の適用は水分20%以下）
電源	1.5V（単3電池）×4、オートパワーオフ機能付
寸法・質量	164(W)×94(D)×64.5(H)mm、0.44Kg
付属品	もみすり器、試料皿 ×2、ブラシ、電池（単3）×4、 ピンセット付スプーン、キャリングケース

もみ、はだか麦の表記は、実器においては「籾」、「裸麦」となっています。

米麦水分計
ライスタ *f 2*

● ライスタ シリーズは検査機関での採用実績が多数。

ライスタシリーズは多くの検査機関で採用されています。ライスタｆ２はわが国の米麦検査体系の大きな変化、いわゆる「民間検査機関等」による米の検査に適応する水分計です。

●仕様	ライスタ f2
測定対象	玄米、精米、もみ、乾燥中もみ、大麦、小麦、はだか麦
測定方式	電気抵抗式
測定範囲	玄米：11～20%、精米：11～20% もみ：11～30%、乾燥中もみ：11～20% 大麦：10～30%、小麦：10～30% はだか麦：10～20%
測定精度	製作：±0.1%（20%以下）、 105℃法：±0.5%（乾燥中もみを除く）
表示方式	デジタル(LCD、最小表示桁0.1%、バックライト付)
使用温度範囲	0～40℃
温度補正	サーミスタによる自動温度補正
穀温補正	マイコンによる自動穀温補正 （穀温補正の適用は水分20%以下）
電源	1.5V(単３電池)×4、オートパワーオフ機能付
寸法・質量	164(W)×94(D)×64.5(H)mm、0.44Kg
付属品	試料皿 ×2、ブラシ、電池(単３)×4 、ソフトケース、 ピンセット付スプーン

もみ、はだか麦の表記は、実器においては「籾」、「裸麦」となっています。

酒米水分計
ライスタ *f 4*

● 酒米が測れます。

酒造用原料精米の含水率と吸水率は高い相関関係にあり、良質なこうじ造りには、高度にとう精された原料精米が求められます。ライスタ f4は、8%までの低水分測定を実現。普通米に比べ低水分の酒造用原料精米をより正確に測定できます。また、良質なこうじ造りの鍵を握る原料精米の水分管理にもお役立ていただけます。

●仕様	ライスタ f4
測定方式	電気抵抗式
測定対象 および 測定範囲	酒米：8～18%、 精米：11～20% 玄米：11～20%
測定精度	製作：±0.1%（20%以下）、 105℃法：±0.5%
表示方法	デジタル(LCD、最小表示桁0.1%、バックライト付)
使用温度範囲	0～40℃
温度補正	サーミスタによる自動温度補正
穀温補正	マイコンによる自動穀温補正
電源	1.5V(単３電池)×4、オートパワーオフ機能付
寸法・質量	164(W)×94(D)×64.5(H)mm、0.44kg
付属品	試料皿 ×2、ブラシ、電池(単3)×4、キャリングケース、 ピンセット付スプーン

米穀水分計
ライスタ *f5*

● 国内２種、外国４種の計６種の試料測定が可能。
● 測定回数と平均水分の表示が可能。
● 自動温度補正、自動穀温補正機能付き。

外国産米の水分測定の要求に応え、ライスタ f5では外国産の玄米と精米の測定に主眼をおきました。国内産玄米・精米のほか、各国産の短粒種・中粒種・長粒種を測定することができます。米の国際化にも対応する水分計です。

●仕様	ライスタ f5
測定方式	電気抵抗式
測定対象	国内玄米、国内精米、 外国玄米 A; アメリカ中粒(カリフォルニア・南部) 外国玄米 B :オーストラリア、中国(小站・東北) 外国精米 A :アメリカ中粒(カリフォルニア・南部)、 オーストラリア、中国(小站・東北)、中国もち、タイもち 外国精米 B :タイうるち
測定範囲	玄米 : 11～20%、精米 : 11～20%
測定精度	製作 : ±0.1%、105℃法 : ±0.5%
表示方式	デジタル(LCD、最小表示桁0.1%、バックライト付)
使用温度範囲	0～40℃
温度補正	サーミスタによる自動温度補正
穀温補正	マイコンによる自動穀温補正
電源	電池 1.5V(単3)×4、オートパワーオフ機能付
寸法・質量	164(W)×94(D)×64.5(H)mm、0.44kg
付属品	試料皿 ×2、ブラシ、ピンセット付スプーン、ソフトケース、

外国産米水分計
ライスタ J6-2

● 各種の外国産米が測れます。

ライスタ J6-2は外国産米の水分測定を目的に、特別に開発したもので、135℃ 3時間乾燥法で測定目盛を較正した水分計です。

●仕様	ライスタ J6-2
測定方式	電気抵抗式
測定対象	外国玄米(うるち): アメリカ中粒種、オーストラリア、中国(小站・東北) 外国精米(うるち): アメリカ中粒種、オーストラリア、中国(小站・東北)、タイうるち
測定範囲	玄米 : 11～20(%)　精米 : 11～20(%)
測定精度	製作 ±0.1% 135℃法 ±0.5%
表示方式	デジタル(LCD、最小表示桁0.1%、バックライト付)
温度補正	サーミスタによる自動温度補正
穀温補正	マイコンによる自動穀温補正
電源	1.5V(単3電池)4 本、オートパワーオフ機能付
寸法・質量	164(W)×94(D)×64.5(H)mm、0.44kg
付属品	試料皿 ×2、ブラシ、ピンセット付スプーン、 電池(単3)×4、ソフトケース

米粉水分計
PR-900

●米粉と原料精米の水分測定が可能。
● バックライト付 LCDで、暗い場所でも使用可能。
● 平均水分の表示が可能。

近年、米粉は小麦粉に代わる食材として、パン、お菓子、麺といった用途に利用されるようになり、需要が急増しています。米粉のもつ食感や独特の甘さで人気を博しているばかりか、国内の食料自給率向上につながる食材としても注目を浴びており、用途拡大が進められています。米粉水分計 PR-900は、米粉の水分と原料となる精米の水分も簡単かつ迅速に測定できます。米粉を扱う製粉工場、食品産業での品質管理に欠かすことができません。

●仕様	PR-900
測定対象	米粉、精米
測定範囲	米粉：8.0～18.0%　精米：11.0～20.0% （但し米粉は20℃以上。20℃以下で測定した場合、低水分試料の測定精度は下がります）
測定精度	米粉：標準誤差0.25%(1σ)：135℃・3ｇ・1時間法 精米：標準誤差0.25%(1σ)：105℃・5ｇ粉砕・5時間法
表示方式	デジタル(LCD、最小表示桁0.1%、バックライト付き)
使用温度範囲	5～40℃
温度補正	サーミスタによる自動温度補正
電源	電池 1.5V(単3)× 4、オートパワーオフ機能5分
消費電力	最大0.3W
寸法・質量	164(W)×94(D)×64.5(H)mm、0.44Kg
付属品	試料皿4枚(米粉用、精米用各2枚)、金属円板3枚、掃除用ブラシ2種、ピンセット付定量スプーン、電池 1.5V(単3)× 4、キャリングケース

米麦水分計
PB-1D2

- 電気抵抗式米麦水分計の「スタンダード器」。
- ６種類の試料が測定可能。
- プリンタに接続し記録がとれます。

電気抵抗式でありながら30%以上の高水分測定を実現し、もみは35%、大麦・小麦なら40%までの測定ができます。また、穀温自動補正機能付きで面倒な調整は不要です。乾燥施設の荷受用や刈取り適期判断用として威力を発揮します。乾燥施設での利用を考慮し、オプショナルプリンタで記録がとれます。

●仕様	PB-1D2	
測定方式	電気抵抗式	
測定対象	もみ：11～35%	玄米：11～20%
および	精米：11～20%	大麦：10～40%
測定範囲	小麦：10～40%	はだか麦：10～20%
測定精度	製作：±0.1%　105℃法：±0.5%	
表示方法	デジタル(LED、表示最小桁0.1%)	
表示内容	水分(%)、測定回数、平均値	
温度補正	サーミスタによる自動温度補正(自動穀温補正機能付)	
外部出力	プリンタ用出力(セントロニクス準拠)	
電源	AC100V(50/60Hz)または電池1.5V(単1)×4	
寸法・質量	250(W)×240(D)×125(H)mm、3.5kg	
付属品	試料皿、15% テスタ、定量スプーン、ハケ付ブラシ、粉砕ハンドル、電源コード	
オプション	プリンタ VZ-330	

受注生産器種として下記等を用意しています。詳細はお問い合わせください。

外国産麦類用(タイプ PB-3006)
測定対象　小麦(外国産)、大麦(アメリカ、カナダ、オーストラリア産)
加工大麦用(タイプ PB-3007)
測定対象　大麦(国内産、アメリカ、カナダ、オーストラリア、ばん砕、圧ぺん、精麦)
加工小麦用(タイプ PB-3008)
測定対象　小麦(国内産、外国産、薄力、中力、強力)、乾麺、パスタ

米穀水分計
PB-3011

- 外国産玄米・精米と、国内産玄米・精米の測定が可能。
- プリンタに接続し記録がとれます。

米穀水分計 PB-3011は輸入米の水分測定を目的とした機器です。本器は各方面に多数の納入実績をもち、その精度と耐久性が評価されている米麦水分計 PB-1D2をベース器としています。世界各地の産米が流入する状況に対応するため、最も測定頻度が高いとおもわれる各国産の短粒種・中粒種・長粒種の測定が可能です。もちろん国内産玄米と精米の測定もできます。

●仕様	PB-3011
測定方式	電気抵抗式
測定対象	国内玄米、国内精米 外国玄米(うるち)：アメリカ長粒種・アメリカ中粒種・中国 外国精米(うるち)：アメリカ長粒種・アメリカ中粒種・中国・タイ・オーストラリア (もち)　：中国・タイ
測定範囲	11.0～20.0%
測定精度	製作：±0.1%、105℃法：±0.5%
表示方法	デジタル(LCD、最小表示桁0.1%)
表示内容	水分(%)、測定回数、平均値
温度補正	サーミスタによる自動温度補正(自動穀温補正機能付)
外部出力	プリンタ端子(セントロニクス準拠)
電源	AC100V(50/60Hz)または電池1.5V(単1)×4 電池電源の場合、連続使用は15時間
寸法・質量	250(W)×240(D)×125(H)mm、3.5kg
付属品	試料皿、15% テスタ、定量スプーン、ハケ付ブラシ、粉砕ハンドル、電源コード
オプション	プリンタ VZ-330

米麦単粒水分計
PQ-510

- 玄米、麦類を高速で一粒ずつ連続測定。
- 操作が簡単で迅速な測定が可能。
- LED ヒストグラムで水分分布を表示。

PQ-510は試料を一粒ずつ高速で、しかも連続的に測定するものです。このような測定方式をとることで、多量の試料の水分分布を正確に知ることができ、乾燥調製の不足などによる水分ムラを防ぐことができます。

●仕様	PQ-510
測定方式	電気抵抗式
測定対象	玄米、精米、もみ、大麦、小麦、はだか麦
測定範囲	玄米：11.0～20.0%　精 米：11.0～20.0 % もみ：11.0～35.0%　大 麦：10.0～40.0 % 小麦：10.0～40.0% はだか麦：10.0～20.0%
測定精度	±0.5%（水分20%以下）
測定時間	40秒以下 /100粒（玄米測定、平均水分の表示時間）
温度補正	サーミスタによる自動温度補正（器械温補正）
設定粒数	10～1000粒　任意設定
使用環境	0～40℃にて使用可能
表示方式	デジタル（LEDによる数値およびヒストグラム表示）
表示内容	数値：平均水分値、粒数、時刻、温度 ヒストグラム：水分分布
外部出力	RS-232C インターフェイス
電源	AC100V（50/60Hz）
寸法・質量	307（W）×204（D）×305（H）mm、6.0kg
オプション	プリンタ VZ-330

もみ、はだか麦の表記は、実器においては「籾」、「裸麦」となっています。

米麦水分計
SP-1D3

- 大規模生産農家、農業施設での使用に適します。
- ３種類の試料が測定可能。

生産農家の方々のニーズにお応えして設計された米麦水分計です。もみ・玄米・小麦の水分がカンタンな操作で求められます。試料粉砕方式ですから、乾燥直後のもみのように表面と内部との間に水分差がある場合でも、より正確に水分を測定することができます。また、もみは35%、小麦は40%までの高水分が測れますので、刈取適期の判断用としても実用的です。SP-1D3は、めんどうな調整をする必要がなく、手軽に測定が行える水分計です。

●仕様	SP-1D3
測定方式	電気抵抗式
測定対象	玄米：11～20%
および 測定範囲	もみ：11～35% 小麦：10～40%
測定精度	製作：±0.1%（20% 以下）、105℃法：±0.5%
表示方式	デジタル（128×64 ドットマトリックス LCD 、表示最小桁0.1%）
表示内容	水分（%）、測定回数、平均値、測定品目
温度補正	サーミスタによる自動温度補正
使用温度範囲	0～40℃、95% RH（但し、結露無し）
付加機能	テストモード、LCD コントラスト調整
電源	AC100V（50/60Hz）
消費電力	最大4.5W
寸法・質量	250（W）×240（D）×125（H）mm、3.5kg
付属品	試料皿、15% テスタ、定量スプーン、ハケ付ブラシ、粉砕ハンドル、電源コード
オプション	電動もみすり器 TR-200

水分測定

穀類水分計
PM-830-2（電気式穀粒計）

●「農産物検査」で指定する穀物に対応。
●麦類の検査機器として指定された「電気式穀粒計」。
●麦類の簡易容積重の測定が可能。
（簡易容積重の測定は（財）全国瑞穂食糧検査協会の研究開発事業です。）

PM-830-2は農産物検査法で指定する穀物（麦類、大豆、小豆、いんげん、玄そば）の水分測定指定検査機器です。また、麦類は水分と簡易容積重の表示が可能です。試料は粉砕などの前処理が不要です。

●仕様	PM-830-2
測定方式	高周波容量式（50MHz）
測定対象	水分：小麦、大麦、はだか麦、もみ、大粒大豆、中粒大豆、小粒大豆、極小粒大豆、普通小豆、大納言小豆、いんげん類（金時類、うずら類、花豆類、大手芒、大福豆、とら豆など）、青えんどう、赤えんどう、なたね、普通そば、四倍体そば。※ 小麦、大麦、はだか麦は135℃法基準の測定も可能。 容積重：小麦、大麦、はだか麦、玄そば
測定範囲	水分：小麦・大麦 6～40%、はだか麦 9～30%、もみ 6～35%、大豆・小豆・いんげん、えんどう・玄そば 6～30%・なたね 5～30% 容積重：g/L 単位（ブラウエル穀粒計）表示 400～920g/Lkg/hL 単位（ヘクトリットル・キログラム計）表示 35.0～85.0kg/hL その他の単位表示は製品に付属する容積重換算表に記載
試料容積	118mL
使用温度範囲	0～40℃
精度	水分：乾燥法に対する標準誤差で0.5%以下（水分20% 未満の全試料） 容積重：同一試料の反復測定における標準誤差で0.5%以下（水分20% 未満の全試料）
補正機能	質量（内蔵質量計）・温度（サーミスタ）
その他機能	平均、オート・パワー・オフ
表示方法	デジタル（LCD、表示最小桁0.1%）
電源	電池1.5V（単3アルカリ）×4
寸法・質量	130（W）×185（D）×210（H）mm、1.5kg
付属品	ホッパー、シューター、シャッター、試料受バット、試料カップ（校正用分銅台兼用）、ブラシ、試料注入アダプタ ×2、電池 ×4、容積重換算表
オプション	始業点検キット（試料カップ、標準分銅、取扱説明書）
特注品	PM-830-2C（RS-232C インターフェース付）

無洗米水分計
PM-840

●無洗米の測定可能。
●試料の前処理が不要。
●自動質量補正機能を採用。

お米全体の需要が伸び悩む中で、簡単・便利でしかもおいしくご飯を味わうことができる無洗米の需要は確実に伸びています。PM-840はTWP、スーパージフライス、BG米、クリキ、カピカ、リ・フレなどの無洗米の水分測定を1台でこなします。一定量の試料を本体に注ぎ入れると、試料の高周波 容量を測定し、内蔵のマイコンが演算処理して水分値を算出します。

●仕様	PM-840
測定方式	高周波容量式（50MHz）
測定対象	無洗米 （TWR、スーパージフライス、BG米、クリキ、カピカ、リ・フレ） 原料精米、原料玄米
測定範囲	無洗米：11～17%、 （TWR、スーパージフライス、BG米、クリキ、カピカ、リ・フレ） 原料精米、原料玄米：11～20%（参考値）
試料容量	118mL
測定精度	±0.5%（水分20%以下）
補正機能	質量（内蔵質量計）・温度（サーミスタ）
その他機能	平均、オート・パワー・オフ
表示方法	デジタル（LCD、表示最小桁0.1%）
電源	電池1.5V（単3アルカリ）×4
寸法・質量	130（W）×185（D）×210（H）mm、1.5kg
付属品	ホッパー、台付シューター、シャッター、試料受けバット、試料カップ、ブラシ、試料注入アダプタ、電池

穀類水分計
PM-600

● 種子の測定可能。
● 試料の前処理が不要。
● 自動質量補正機能を採用。

各種穀物や種子を試料カップから本体に投入するだけで、試料の高周波容量を検出し質量計によって質量補正を行い水分値に換算します。添付の「試料リスト」にある各種試料の検量線はメモリに保存してあり、試料番号を変更するだけで、それらの試料を簡単に測定することができます。

●仕様	PM-600
測定方式	高周波容量式(50MHz)
測定対象	穀類、種子
測定範囲	1.0～40.0%(試料により異なる)
試料容量	240mL
使用温度範囲	0～40℃
測定精度	±0.5%（20% 以下）
補正機能	質量(内蔵質量計)・温度(サーミスタ) シフト機能：-9.9～+9.9(キーボード入力)
その他機能	容積重：g/L(試料質量 / 試料容積)、平均、オートパワーオフ
表示方法	デジタル(LCD、表示最小桁0.1%)
外部出力	RS-232C インターフェース
電源	電池 1.5V(単3アルカリ)×4
寸法・質量	130(W)×185(D)×210(H)mm、1.5Kg
付属品	ホッパー、試料カップ、ブラシ、電池、試料リスト
オプション	プリンタ VZ-330

成分分析計
AN-820

- 玄米・精米・無洗米（GB 米、TWR 米）の水分、たんぱく、アミロースを簡単に測定。
- 玄米・精米を粒のまま、約40秒で測定。
- お米の「品質評価値」を表示することができる。
- 高水分玄米のたんぱく質測定が可能です。

成分分析計 AN-820 は玄米・無洗米に含まれる水分・たんぱく質・アミロースなどの成分を測定することができます。測定方式に近赤外線透過方式を採用し、測定結果をオプションのプリンタでプリントアウトできます。高水分玄米の測定が可能なので、CEやRCなどの共同乾燥施設の荷受け時に、タンパク質測定を迅速に行うことができます。

●仕様	AN-820
測定方式	透過型近赤外分光方式
光源	タングステンランプ(寿命：20,000H)
測定対象	玄米、高水分玄米、精米、無洗米（BG 米、TWR 米）
測定成分	水分、タンパク質、アミロース（高水分玄米は除く、他の試料では参考値）
表示範囲	水分 10～35%、タンパク質 4～10%、アミロース 15～25%（高水分玄米は不可）
サンプル量	約60mL
検量線記憶数	4成分 ×8チャンネル
測定時間	約40秒
動作環境	10～35℃、結露しないこと
表示方式	320×240 ドットマトリックス バックライト付 LCD
入出力端子	RS-232C、プリンタ出力端子
表示内容	検量線名、タンパク値、水分値、アミロース値（高水分玄米は除く）、品質評価値
電源	AC100V ～240V（50/60Hz）
寸法・質量	260（W）×350（D）×380（H）mm、13kg
付属品	電源ケーブル ×1、試料ケース ×2、サンプリング・カップ ×1、予備ヒューズ ×1、基準試料（玄米、精米）× 各1、保管容器（基準試料）×1
オプション	専用プリンタ VZ-330、データ管理ソフト「AN-820 測定マクロ」、データ管理ソフト「データ アナライザ Professional」

成分分析計
AN-200WB

- 小麦・大麦の水分、たんぱく質を簡単に測定。
- 大豆 * の水分、たんぱく質、油分を簡単に測定。

* 大豆はオプションです。

AN-200WBは小麦、大麦、大豆 * に含まれている、水分・たんぱく質を簡便に測定することができます。また大豆 * に関しては油分の測定も可能です。近赤外線透過方式を採用していますので、測定時に試料を粉砕するなどの下準備や調製などはいっさい不要です。試料ケースに試料を入れ、測定部に差し込むだけで自動測定が行われます。自動昇降機構が試料ケースを移動させながら、試料の異なる部分を測定し、その平均値を約40秒で表示します。

* 大豆はオプションです。

●仕様	AN-200WB
測定方式	近赤外線透過方式（720～1100nm）
測定対象	小麦、大麦、大豆（オプション）
測定成分	水分、たんぱく質、油分（大豆）
測定範囲	小麦：水分7～20%、たんぱく質7～15%、大麦：水分7～20%、たんぱく質7～15%、大豆（オプション）：水分6～20%、たんぱく質25～40%、油分15～27%
測定時間	約40秒（1試料を5回測定）
表示方法	バックライト付ドットマトリックス LCD
入出力端子	RS-232C、プリンタ出力端子
電　源	AC100V(50/60Hz)
寸法・質量	330（W）×270（D）×220（H）、8Kg
オプション	プリンタ VZ-330

玄米・精米白度計
C-300

● とう精歩留まりの確認・管理が迅速にできる。
● 安定性に優れ、再現性の良い測定ができる。

日本工業規格(JIS)Z8722に準じた測定方法で、お米の白さの程度(白度)を測る玄米・精米用の白度計です。一定量の試料を試料ケースに入れ、測定部に挿入すると白度をデジタル表示します。マイコンが自動的に感度調整を行いますから、めんどうな調整は不要です。また、試料の詰め方などによる測定個人差も、最少に押さえることができます。オプションの専用プリンタに接続して測定値、平均値をプリントアウトすることができます。

●仕様	C-300
測定方式	反射率測定
測定範囲	5～70
測定方法	デジタル(LED、表示最小桁0.1)
光源	光学用 W ランプ
受光器	フォトダイオード
電源	AC100V(50/60Hz)
外部出力	RS-232C インターフェイス
寸法・質量	300(W)×530(D)×100(H)mm、8.0kg
付属品	試料ケース ×2、試料皿 ×2、フィルタ B
オプション	プリンタ VZ-330、 データ管理ソフト「データアナライザ Professional」

穀粒判別器
RN-600

- 玄米・精米の外観品質を高速で判別し分離。
- 玄米や精米の1000粒を約40秒で測定。
- (財)全国瑞穂食糧検査協会 認定機器。

試料の一粒ずつに光を照射し、色彩および形状の光学特性識別を行い外観品質を判別します。玄米は最多21区分、精米は6区分(固定)に識別し、各構成比率の表示が可能。

●仕様	RN-600
測定方式	カラーCCD:(色彩判別用)、ラインイメージセンサ:(胴割判別用)
光源	3色LED＋緑色LED
測定対象	玄米、精米
選別区分	玄米:3区分(認定モード)、6区分(標準モード)、21区分(詳細モード) 精米:6区分(標準モード)
選別区分内容	玄米21区分:整粒(活青)、胴割、肌ずれ、乳白、心白、青未熟、基部未熟、腹白、その他未熟、青死米、白死米、全面着色、部分着色、赤米、発芽粒、芽腐粒、き形、虫害、病害、砕粒、茶米 精米6区分:正常粒、粉状質粒、砕粒、被害粒、亀裂粒、異種穀粒
選別粒ケース	6種＋残粒
選別レベル変更	自動調整、手動調整、記憶機能(各粒種ごとに10種類の登録・呼び出し機能あり)
標準調整機能	内蔵標準板による自動調整
測定粒数	粒数指定モード:1～2,000粒、全粒モード:全粒
処理時間	40秒/1,000粒(条件により異なる)
表示方法	粒数百分率 質量百分率(粒数に対して粒質密度を設定した換算値)
表示内容	選別結果、粒質構成比率、各種表示(カレンダ、時計機能付)
表示部寸法	320×240ドット、20字×15行
平均機能	2～5回までの平均
入出力端子	USB 1.1:測定結果、測定条件、RS-232C:測定結果 プリンタ端子:測定結果(付属のプリンタVZ-360接続用)
使用温度湿度	5～35℃ 10～80%(非結露)
保存温度湿度	－20～60℃ 10～80%(非結露)
電源	AC100V±10%(50/60Hz)
寸法・質量	404(W)×486(D)×384(H)mm、15.0kg
オプション	データ管理ソフト「データ アナライザ」、「KDL-01」

穀粒判別器
RN-300

- 実試料と画像を一対一の対応で確認できるトレイ方式。
- ハンドリングしやすいソフトケースタイプ。
- (財)全国瑞穂食糧検査協会 認定機器。

RN-300は米の外観品質をありのままの状態で判別と分析を行い、その結果を画像と文字情報で表示します。

●仕様	RN-300
判別方式	撮像器とPCを用い、取得画像を専用ソフトウェアにて画像処理・分析する方式
撮像方式	移動読み取りヘッドによる撮像 光源:白色冷陰極蛍光ランプ　センサ:カラーCCD
判別対象	玄米、精米(精米はオプションです)
区分可能粒質	玄米　●基本3区分(整粒・胴割粒・その他) 標準6区分(整粒・未熟粒・死米・着色粒・胴割粒・胴割粒以外の被害粒) 詳細21区分　上記6区分をさらに詳細分類したもの (整粒は肌ずれの有無、未熟粒は乳白・基部未熟・青未熟・心白・腹白・その他未熟、死米は白死米・青死米、着色粒は全面着色・部分着色・赤米、被害粒は発芽・芽くされ・胴割・き形・虫害・病害・砕粒・茶米) 精米　●基本4区分(正常粒、砕粒、着色粒、その他) 標準6区分(正常粒、粉状質粒、被害粒、砕粒、着色粒、異種穀粒) 詳細17区分　上記6区分をさらに詳細分類したもの (正常粒は胚芽無し・胚芽痕跡・胚芽平滑・胚芽原形、粉状質粒は全面粉状・半分粉状・心白・腹白、被害粒は損傷・き形・その他被害・砕粒、着色粒は全面着色・カメムシ着色・センチュウ着色・病変着色、そして異種穀粒 ●亀裂粒 ●胚芽残存率および胚芽残存(胚芽0・胚芽1/2・胚芽1)
判別粒数	1～1,148粒(1,148粒はトレイの完全充填)
表示内容	判別結果　判別粒質ごとの粒数、組成率(粒数%、質量換算%)および粒形分析のヒストグラム 画像　撮像画像(50～300%表示、並べ替え表示可能) 文字情報　画像の一粒ごとの粒質、典型度、粒長、粒幅、投影面積
処理能力	1,148粒/約24秒
電源	AC100V±10%　50/60Hz
寸法・質量	可搬状態:580(W)×230(D)×420(H)mm 使用状態:840(W)×580(D)×115(H)mm、約12kg
付属品	測定トレイ、トレイカバー、スプレークリーナー、整粒ブラシ
オプション	穀粒整列器TZ-700、測定トレイ(精米用)、撮像カバー(精米用)、プリントソフト「ケット・クオリティ・プリント」、USB-RS232C変換ケーブル

鮮度判定器
RN-820「鮮度マイスター」

●米の鮮度を画像処理によって数値化し提示。
● 取得した画像データを管理資料として保存可能。
●（財）日本穀物検定協会 共同開発機器。
※写真のノートパソコンは写真撮影用のもので、製品には含まれていません。

本器は当社と（財）日本穀物検定協会によって共同開発したもので、精米を専用トレイに入れて専用のpH指示薬で呈色させ、スキャナで読み込み一粒ずつの画像を分析し、鮮度を画像と数値で管理することができます。呈色色差をあいまいな官能検査ではなく、数値で管理できるため、鮮度判定の標準化が可能です。

●仕様	RN-820
判定方式	pH指示薬によって呈色した精米を撮像し、専用ソフトウェア「鮮度マイスター」にて画像処理・鮮度判定する方式
撮像方式	移動読み取りヘッドによる撮像 光源：白色冷陰極蛍光ランプ　センサ：カラーCCD
判定対象	うるち精米
判定時間	72粒 / 約10分
判定結果	日本穀物検定協会の鮮度判定基準に基づくランク分け ユーザーが設定可能なランク分け
表示内容	判定結果：試料のランクおよびpHの平均値、各米粒のpH値 グラフ：pH分布を示す円グラフ、およびヒストグラム 画像：各米粒の撮像画像およびカラーイメージ 文字情報：試料の統計データ
電源	AC100V±10%　50/60Hz (ACアダプタ)
寸法・質量	276W)×450(D)×116(H)mm、約3.1kg(撮像器本体)
付属品	粒整列板、遮光板、トレイ×3、シャーレ×5、カラー補正板、テンプレート、鮮度マイスター専用pH指示薬(500mL)×2、レンズクリーナー、ピンセット、スプーン、スティック、計量カップ、USBケーブル、ソフトウェアCD-ROM
オプション	小型精米器「パーレスト」

本器の使用にあたってはWindows 2000/XP/Vistaが動作するPCが必要です。
また、（財）日本穀物検定協会が指定する鮮度マイスター専用pH指示薬が必要です。

硝子率判定器
RN-840

●試料を硝子質、半硝子質、粉状質に識別して表示、一粒ずつの硝子率と全体の硝子率を算出し表示。
●画像と数値を管理資料として保存し出力が可能。
●（財）日本穀物検定協会 共同開発機器。
※写真のノートパソコンは写真撮影用のもので、製品には含まれていません。

硝子率判定器RN-840は、大麦の評価項目の一つである硝子率を判定する測定器です。大麦は硝子率が低く、精麦白度が高いことが求められます。従来の硝子率判定は目視による官能試験に頼らざるを得ませんでした。本器は大麦の切断面を撮像し、この画像解析によって数値化したデータで硝子率の判定ができます。このため、経験や専門的知識、個人差に左右される事がなく、判定業務を標準化することができます。

●仕様	RN-840
判定方式	大麦の切断面を撮像し、専用ソフトウェアで画像処理を行い硝子率を判定
判定対象	大麦（二条大麦、六条大麦、はだか麦）
判定粒数	100粒
表示内容	判定結果：試料全体の硝子率、各粒毎の硝子率 画像：撮像画像、分析画像、カラーイメージ グラフ：硝子質・半硝子質・粉状質の分布を示す円グラフ、およびヒストグラム 文字情報：試料の統計データ、各粒毎の硝子率一覧表
電源	AC100V±10%　50/60Hz
消費電力	動作時：約17W、低電力モード時：約5W)
使用環境温度	5～35℃（推奨環境温度：15～30℃）
使用環境湿度	10～80%（非結露）
寸法・質量	276(W)×450(D)×116(H)mm、約3.1kg
付属品	遮光板、プレート、シャーレ×5、テンプレート、カラー補正板、クリーナー、ピンセット、ACアダプタ、USBケーブル、ソフトウェア
オプション	穀粒切断器 TZ-840

穀粒品質調査 照明器具 QC ライト
QC-100A

- 自然光に近い照度と光色を提供。
- ライトテーブル(検査台)はオプション。

QC ライトは、玄米や精米の品質検査時に用いる照明器具で、社団法人日本精米工業会のご指導のもとに開発しました。穀粒品質検査のような厳しい官能検査に使用する照明器具は、穀粒の微妙な性状と色を識別するための最適な照度レベルと光色が必要となります。QC ライトは、自然光にきわめて近い照度レベルと光色を提供します。

●仕様	QC ライト　QC-100A
取付方法	QC-100A :吊り下げ用チェーン付です。天井より吊り下げるか、検査台に取り付けます。検査台上面より器具パネル面までの高さが 1m 以内が最適な照度レベルとなります。
光源	自然光蛍光灯 FLR40S・D-SDL/M (自然色、昼光色)2本 自然光蛍光灯 FLR40S・D-SDL・T/M (葉たばこ選別用)1本
点灯方式	インバータ方式
電源	AC100V(50/60Hz)
照明板	QC-100A　アクリル乳白
寸法・質量	1240W×339(592)D×143(271)Hmm、15.2kg (　)数値は反射板を最大伸張したときの寸法
付属品	電源コード3m、吊り下げ用チェーン(QC-100A)
オプション	ライトテーブル(検査台) QC-200

米粒透視器グレインスコープ
TX-200

- 玄米や精米を拡大して観察できる。
- お米の形状や色調をハッキリと識別可能。
- 小冊子「ライスミュージアム お米の品質評価テキスト」が付属。

グレインスコープ TX-200 は、精米や玄米の外観品質を観察するための器具です。試料の背面から光を透過させ、形状や色調を観察します。角度を確認しながら回転させることができる試料皿や、拡大レンズも付いています。しかも試料の背景がブルーになるような工夫をしましたので、精米や玄米の性状を明確に識別することができます。

●仕様	TX-200
適用試料	精米、玄米
電源	電池　単3アルカリ乾電池 ×4 AC アダプタによる AC 電源 入力 AC100V(50/60Hz)　出力 DC6V 0.5A
電池寿命	連続で約5時間 電池の保管状態や使用温度によって若干異なる。
光源	蛍光ランプ4W 昼光色(ZLP-701)
使用環境温度	10～40℃
保管温度	0～40℃
寸法・質量	162(W)×134(D)×80(H)mm、0.47kg
付属品	小冊子「ライスミュージアム お米の品質評価テキスト」 ※ 商品にはこの小冊子が付属しています。また、別売で小冊子のみを用意しています。ご注文の際は指定してください。

米粒透視器
簡易型

● お米を扱う現場の必需品。

玄米の品質検査の際に、胴割粒の有無・程度・混入率を、短時間で正確に調べるために作られた米粒透視器です。ガラス板上の赤線枠内に普通玄米約100粒が並ぶように設計してあります。さらに、反射鏡を裏返すと黒色板となり、カルトンの代わりにも使えます。

●仕様	簡易型
透粒数	約100粒
寸法・質量	80(W)×90(D)×19(H)mm、0.1kg

小型精米器
パーレスト

● 虫・熱・カビ・細菌等による着色粒検査に適す。
● 玄米を約30秒でとう精。
● 大麦の充実度検査、育種用歩留まり検査に。

カメムシによる斑点米(黒点米)や、ヤケ米・胴割米・着色米・うるち米・もち米の状態・混入程度を検査する際にお使いいただきたい小型精米器です。検査用に抽出した見本の玄米を約30秒と短時間でとう精します。また、ゴム板を採用していますのでヌカ切れが良く、仕上がりもきれいです。パーレストは大麦のとう精もできますから、大麦の充実度検査・育種別歩留り検査にもお役立ていただけます。

●仕様	パーレスト
試料質量 所要時間	玄米：10g/30～40秒　大麦：10g/180～240秒
電源	AC100V(50/60Hz)
寸法・質量	95(W)×130(D)×160(H)mm、2.0kg

電動もみすり器
TR-200

- もみをすばやく玄米にする。
- 約20gの玄米試料を60秒で。
- ライスセンター・農業試験場の補助機器に。

TR-200は、米麦水分計で玄米の水分を測定するとき、もみからすばやく玄米試料を作成するための電動式もみすり器です。操作はきわめてカンタンで、ボタンを押して、もみをホッパーに入れるだけです。わずかな時間でもみすりを行い、もみがらと玄米をあざやかに分離します。1回当たりのもみすり量は約20g。農業試験場、研究室、そしてライスセンターなどの農業施設での水分測定や、水分検査の補助機器としてお備えいただきたい1台です。

● 仕様	TR-200
適用水分範囲	12～18%
試料質量 所要時間	約20g/60秒
安全装置	過負荷自動停止装置
電源	AC100V(50/60Hz)
寸法・質量	205(W)×130(D)×130(H)mm、1.8kg

もみすり器
TR-120

- 米麦水分計ライスタ f の付属品を商品化。

小型軽量の試験用もみすり器で、操作性が良いため米麦水分計ライスタ f の標準付属品ともなっています。

●仕様	TR-120
試料質量	約8g
寸法・質量	70/83(W)×39/81(D)×80/103(H)mm、0.5kg

粉砕器
TQ-100

● 赤外線水分計用の均一な粉砕試料を作る。
● 穀類の他、食品や薬品の粉砕も可能。
● 堅牢なつくりで耐久性に優れる。

赤外線水分計で大粒の試料をそのまま乾燥すると、中心まで熱するのに時間がかかるだけでなく、表面が焦げて正確な測定ができないことがあります。このような場合にお役立ていただきたいのがTQ-100です。水分測定用試料を粉砕する目的で作ったロールミルで、机の一端に取り付けて使います。米などの穀類はもちろん、食品類・骨材・薬品等の粉砕に適しています。研究室や検査機関でお備えいただくと大変便利です。

●仕様	TQ-100
試料質量	約5g
粉砕粒度	20～30メッシュ（コメ）
寸法・質量	80(W)×70(D)×180(H)mm、1.2kg

刈取適期判定器
OT-300

● 水稲の刈り取り適期を積算気温で告知。
● 1台で半径2km 以内の圃場4枚を管理可能。
● 日よけフード、支柱が付属。

水稲の登熟は出穂日から毎日の気温を測定し、その積算値がほぼ1000℃に達したころがピークとなり、刈り取り適期と言われています。水稲の早刈りは未熟粒が多く、また遅刈りは胴割れ発生の危険があります。適期の収穫は、最大の収量の確保と品質の向上に大きく寄与します。本器は水稲の圃場に一度セットすると、自動的に温度を測定して積算したうえで、刈り取り適期として表示します。

●仕様	OT-300
測定方式	サーミスタによる温度検出
測定対象	圃場の積算気温
観測範囲	設置場所を中心に半径2km(条件による)
表示方法	デジタル(LCD)
電源	電池9V(アルカリ)×1
寸法・質量	本体60(W)×45(D)×105(H)mm、0.15kg 支柱30×30×1300(L)mm、2本 日除けフード200(W)×200(D)×250(H)mm

その他の水分計

牧草水分計
HX-700

● 牧草の水分管理ができます。

HX-700は従来から広く活用されている、電気抵抗を応用した牧草水分計で、乾燥中あるいは貯蔵中の牧草に、棒状のセンサを挿入するだけで水分(%)を表示します。牧草貯蔵時の乾燥不足は発酵腐敗の原因となりますし、過乾燥は品質の低下を招きます。また、牧草飼料の取り引きにおいては、水分による質量の増減は重要な問題です。このような問題を解決したいという業界のニーズに、開発されたのがHX-700です。貯蔵時の水分管理・取り引き時の水分検査にぜひお役立てください。

●仕様	HX-700
測定方式	電気抵抗式
測定対象	牧草
測定範囲	8～30%
測定精度	標準誤差:1.0% (20%以下)、標準法:135℃ /2時間
表示方法	デジタル(LCD、表示最小桁0.1%)
使用温度範囲	0～40℃
付加機能	平均値表示、オートパワーオフ(約5分で自動 OFF) 上限値アラーム設定(10～39%またはOFF) 水分値補正(－9.9～＋9.9%)
電源	電池1.5V(単3アルカリ)×6
寸法・質量	110(W)×210(D)×50(H)mm、0.5kg
付属品	棒状センサ、ショルダーストラップ、キャリングケース、 電池(単3アルカリ)×6

たたみ水分計
HX-300

● 畳表、畳床の水分管理ができます。

HX-300は畳表あるいは畳床に針状のセンサを挿入するだけで水分(%)を表示します。畳にダニが発生するのは、畳床の水分状態と気温によるところが大きいとされています。また、畳床の水分過剰は、カビや腐敗の原因にもなります。近年、畳床の材料は、稲わら床をはじめ多種類の建材床が使われるようになりました。本器は、特にJIS規格、およびJAS規格によって水分管理の必要性が求められる畳表、稲わら床、タタミボード(木質ボード建材床)の水分測定ができます。

●仕様	HX-300
測定方式	電気抵抗式
測定対象	畳表、稲わら床、タタミボード(木質ボードによる建材床)
測定範囲	畳表:8～20%、稲わら床:7～25%、タタミボード:7～35%
測定精度	標準誤差:畳表 0.8%、稲わら床 1.3%、タタミボード 1.3%
表示方法	デジタル(LCD・表示最小桁 0.1%)
使用温度範囲	0～40℃
付加機能	自動温度補正、平均値表示、上限アラーム設定(10～35%およびOFF)、オートパワーオフ(約5分で自動OFF)、水分値補正(－9.9～9.9%)
電源	電池1.5V(単3アルカリ)×6
寸法・質量	110(W)×210(D)×50(H)mm、0.5kg
付属品	畳用2針センサ、予備針 ×4、センサ針スペーサー、レンチ、ショルダーストラップ、電池1.5V(単3アルカリ)×6、キャリングケース

乾麺水分計
HB-400

● 乾麺の水分測定専用の定圧平行センサを採用。
● 上下限値アラーム、オートパワーオフ機能。

乾麺水分計 HB-400はそうめんと、ひやむぎの水分測定を迅速、簡便に行えます。専用の乾麺センサで乾麺一本一本の水分を素早く測定することができます。

●仕様	HB-400
測定方式	電気抵抗式
測定対象	そうめん、ひやむぎ
測定範囲	10～30%
測定精度	±0.5%(15%未満：そうめん、ひやむぎ ※1)
表示方法	デジタル(LCD、128×64ドット)
表示内容	測定品目、水分値、平均値
使用温度範囲	5～40℃（但し、結露無し）
付加機能	検量線選択、平均値表示、上下限値アラーム設定、温度表示、オートパワーオフ(1～10分)、表示部バックライト、水分値バイアス補正、絶縁テスト
電源	電池1.5V(単3アルカリ)×4
消費電力	最大60mW
寸法・質量	75(W)×140(D)×31(H)mm、0.5kg
付属品	乾麺センサ、電池1.5V(単3アルカリ)×4、ストラップ

※1 測定精度は一定条件下のものです。麺の太さや塩分により誤差を生じます。

その他の水分計

赤外線水分計
FD-610

- 基本性能を重視したベーシックモデル。
- 最小水分表示は0.1%、質量読取限度は5mg。
- オートテアー機構で天秤ドリフトに対応。
- 2種の測定モード、オプショナルプリンタ対応。

基本性能を重視し操作キーは必要最少限のものにとどめ、操作性の向上に努めています。しかしながら任意質量サンプリング方式や、オート・テアー機構の採用など上位器種と同等の機能を有し、実用性に優れた赤外線水分計です。半密閉タイプの乾燥チャンバーは外気の影響を抑え、加熱によって発生する対流を巧みにコントロールし、乾燥効率を向上させます。

●仕様	FD-610
測定方式	乾燥減量法(加熱乾燥・質量測定方式)
試料質量	5～70g/ 任意質量サンプリング方式
最小表示桁	水分率 0.1%、質量 5mg
測定範囲	0～100%（ウエットベース・固形分）
測定精度	試料質量5g 以上 ±0.1% （当社規定の測定条件および標準試料による）
測定モード	時間測定、連続測定、自動測定
表示方法	デジタル(LCD)
外部出力	RS-232C インターフェース
熱源	185W 赤外線ランプ
電源	AC100V(50/60Hz)
寸法・質量	210(W)×320(D)×318(H)mm、3.0kg
試料皿	SUS 製(直径95mm、深さ 10mm)
付属品	予備ランプ、アルミシート他
オプション	プリンタ(VZ-330)、プリンタ用紙(10巻入)、アルミシート(500枚入)、試料粉砕器(TQ-100)、脱臭風防ケース FW-100、データロガーソフト「KDL-01」、RS-232C ケーブル (VZC-52)

赤外線水分計
FD-720

- 乾燥効率の良い赤外線クオーツヒータを採用。
- 水分変化を検知し自動停止する自動測定モードを採用。
- メカトラブルの少ない一体型質量センサを採用。
- オプションでデータロガーソフトを用意。

FD-720はクオーツヒータを採用した高精度水分計で、0.01%と通常の0.1%を切り替えて、水分表示することが可能です。

●仕様	FD-720
測定方式	乾燥減量法(加熱乾燥・質量測定方式)
測定対象	粉粒体・液体・ペーストなど
試料質量	試料質量0.5～120g/ 任意質量サンプリング方式
最小表示桁	水分率 0.01% / 0.1%切り替え、質量 0.001g
測定範囲	0～100% (ウエットベース・固形分)、0～500% (ドライベース)
再現性	試料質量5g 以上　0.05%（含水率）
(標準偏差)	試料質量10g 以上　0.02%（含水率）
測定モード	自動停止モード 時間停止モード(1～240分または連続(最長12時間) 急速乾燥モード(自動停止または時間停止の選択可能) 緩速乾燥モード(自動停止または時間停止の選択可能) ステップ乾燥モード(5ステップ) 予測(比較)測定モード
表示方法	バックライト付 LCD(137×43mm)
外部出力	RS-232C インターフェース
測定条件保存	10種、データメモリ　　100データ
熱源	中波長赤外線クオーツヒータ (200W×2)
電源	AC100～120/220～240V(50/60Hz)
消費電力	最大900W
寸法・質量	220(W)×415(D)×190(H)mm、4.5kg
試料皿	SUS 製(直径 130mm、深さ 13㎜)
付属品	試料皿 ×2、試料皿ハンドラ ×2、試料皿受、風防、電源コード、スプーン・ヘラセット、予備ヒューズ(8A)×2、アルミシート(10枚入)×2、3P-2P 変換アダプタ
オプション	プリンタ(VZ-330)、プリンタ用紙(10巻入)、アルミシート(500枚入)、試料粉砕器(TQ-100)、脱臭風防ケース FW-100、データロガーソフト「KDL-01」、RS-232C ケーブル (VZC-52)

赤外線水分計
FD-800

- 高度なデュアル温度制御。
- 測定時間が従来器 * と比較し大幅に短縮。* 当社比
- オプションでデータロガーソフトを用意。

FD-800はケツト科学の赤外線水分計シリーズの頂点に位置づけられる機器で、高精度な水分測定を実現するため画期的なデュアル温度センサー方式を採用しています。

●仕様	FD-800
測定方式	乾燥減量法(加熱乾燥・質量測定方式)
測定対象	粉粒体・液体・ペーストなど
試料質量	0.1～120g/ 任意質量サンプリング方式
最小表示桁	水分率 0.01% / 0.1%切り替え、質量 0.001g
測定範囲	0～100% (ウエットベース・固形分)、0～500% (ドライベース)
再現性	試料質量5g 以上　0.05%（含水率）
(標準偏差)	試料質量 10g 以上　0.02%（含水率）
測定モード	自動停止モード / 時間停止モード(1～240分または連続(最長12時間) / 急速乾燥モード(自動停止または時間停止の選択可能) 緩速乾燥モード(自動停止または時間停止の選択可能) / ステップ乾燥モード(5ステップ) / 予測(比較)測定モード
表示方法	バックライト付 LCD(137×43mm)
外部出力	RS-232C インターフェース
測定条件保存	100種、データメモリ100データ
熱源	中波長赤外線クオーツヒータ(200W×2)
温度センサ	(T1)サーミスタ 、(T2)放射温度計
電源	AC100～120V/220～240V(50/60Hz)
消費電力	最大900W
寸法・質量	220(W)×415(D)×220(H)mm、5.4kg
試料皿	SUS 製(直径 130mm、深さ 13㎜)
付属品	試料皿 ×2、試料皿ハンドラ ×2、試料皿受、風防、電源コード、スプーン・ヘラセット、予備ヒューズ(8A)×2、アルミシート(10枚入)×2、グラスファイバーシート(10枚入)、3P-2P 変換アダプタ
オプション	プリンタセット(VZ-330、プリンタ接続ケーブル VZC-14)、プリンタ用紙10巻入、アルミシート 500枚入、放射温度計校正セット GF-200(デジタル温度計、加熱標準体)、データロガーソフト「FDL-01」(RS-232C 接続ケーブル、USB-RS232C 変換ケーブル付)、試料粉砕器 TQ-100、脱臭風防ケース FW-100、グラスファイバーシート(100枚入)

脱臭風防ケース
FW-100

- 赤外線水分計を風などの外乱要因から保護。
- 加熱乾燥時に発生する臭気をフィルタで吸着。

FW-100は赤外線水分計FDシリーズ用の脱臭機能付き風防です。FW-100の中に赤外線水分計を設置することで、高精度天秤が受ける外部からの気流による影響を軽減します。さらに、試料の種類によっては水分測定時に悪臭が発生しますが、脱臭フィルタがこの悪臭を軽減させます。

●仕様	FW-100
寸法(組立時)	333(W)×465(D)×509(H)mm
質量	5.3kg
対応器種	FD-610、FD-720、FD-800 等
セット内容	上蓋(シャッター、脱臭フィルタ ×2含む)、側面パネル ×2、裏面パネル、前面金具
交換部品	脱臭フィルタ

データ管理ソフト「データ アナライザ」

「データ アナライザ」はケツト製品の測定データをパーソナルコンピュータに転送し、統計分析とデータベースを作成するためのソフトウェアです。

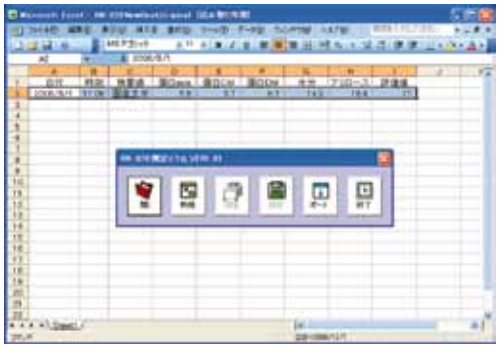
●対応器種

「データ アナライザ」
成分分析計 AN-820、穀粒判別器 RN-600

「データ アナライザ Professional」
AN-820、穀粒判別器 RN-600、玄米・精米 白度計 C-300、米麦水分計 PB-1D2、単粒水分計 PQ-510、赤外線水分計 FD-610、FD-720、
(生産終了器種：成分分析計 AN-700、赤外線水分計 FD-240、FD-620)

「データ アナライザ Lite」
成分分析計 AN-200WB、玄米・精米 白度計 C-300、米麦水分計 PB-1D2、赤外線水分計 FD-610、FD-720
(生産終了器種：赤外線水分計 FD-240、FD-620)

データ管理ソフト「データロガー AN-820 測定マクロ」

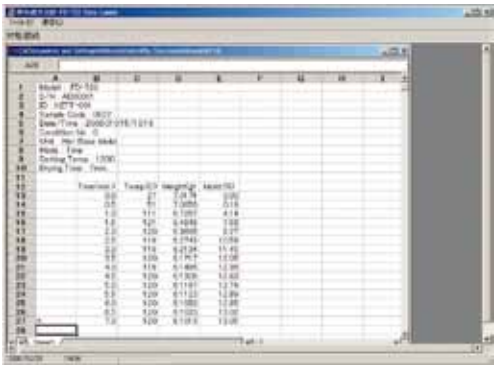


「データロガー AN-820 測定マクロ」は成分分析計 AN-820 の測定データをパーソナルコンピュータに取り込み、MS Excel のワークシートとして取り扱うことができます。

●対応器種

成分分析計 AN-820

データ管理ソフト
「データロガー KDL-01」

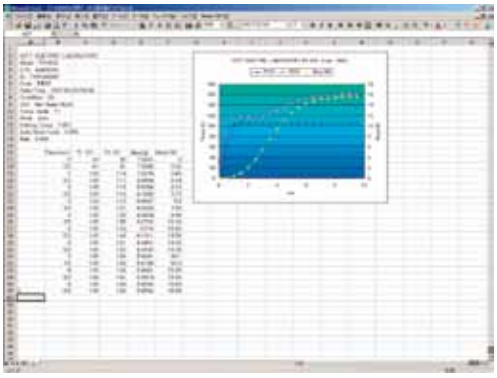


「データロガー KDL-01」はケツト製品の測定データを、RS-232C でMicrosoft Windows 2000/XP/Vista が動作するパーソナルコンピュータに取り込み、Microsoft Excelへ自動的に貼り付けるソフトウェアです。

●対応器種

赤外線水分計 FD-720、FD-610、穀粒判別器 RN-600
（生産終了器種：成分分析計 AN-700、AN-800赤外線水分計 FD-240、FD-620）

データ管理ソフト
「データロガー FDL-01」



「データロガーソフト FDL-01」は赤外線水分計 FD-800の測定データをパーソナルコンピュータに転送し、MS Excel 形式で保存・管理するためのソフトウェアです。

●対応器種

赤外線水分計 FD-800

- 製品改良のため、仕様や外観の一部を予告なく変更することがあります。
- 製品の色彩は印刷のため実物とは異なることがあります。

⚠ 安全上のご注意

- 正しく安全にお使いいただくため、ご使用の前には必ず「取扱説明書」をよくお読みください。
- 水、湿気、湯気、ほこり、油煙等の多い場所に設置しないでください。故障の原因となることがあります。

株式会社ケツト科学研究所

東京本社　東京都大田区南馬込1-8-1 〒143-8507
TEL(03)3776-1111 FAX(03)3772-3001
大阪支店　大阪市東淀川区東中島4-4-10 〒533-0033
TEL(06)6323-4581 FAX(06)6323-4585
札幌営業所　札幌市西区八軒一条西3-1-1 〒063-0841
TEL(011)611-9441 FAX(011)631-9866
仙台営業所　仙台市青葉区二日町2-15 二日町鹿島ビル 〒980-0802
TEL(022)215-6806 FAX(022)215-6809
名古屋営業所　名古屋市中村区名駅5-6-18 伊原ビル 〒450-0002
TEL(052)551-2629 FAX(052)561-5677
九州営業所　佐賀県鳥栖市布津原町14-1 布津原ビル 〒841-0053
TEL(0942)84-9011 FAX(0942)84-9012

FOOD ACTION NIPPON

ISO 9001

当社の製品は ISO 9001: 品質マネジメントシステムに準拠して製作されています。
適用範囲：穀物用水分計、赤外線水分計、電気式水分計及び膜厚計の設計、開発、製造管理、校正、修理。

ご用命は

PRINTED WITH SOY INK

この印刷物は環境への配慮から「植物性大豆油インキ」と「再生紙」を使用しています。

●この商品へのお問い合わせは上記、またはE-mailでお願いいたします。、 URL http://www.kett.co.jp/ E-mail sales@kett.co.jp

1005・KA・0601・005K

●製品改良のため、仕様や外観の一部を予告なく変更することがあります。また、製品の色調は印刷のため実物とは異なる場合もありますのであらかじめご了承ください。